

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 41 - SCOLAIRE
du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

Liste allergène	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Lait 1	Salade de tomate	Salade verte	Céleri rémoulade	Haricots verts en salade	Salade de riz
Gluten 2					
Œufs 3	10	10	8 10	10	3 8 10
Poisson 4	Saucisse grillé	Parmentier de pomme de terre végétarien Aux légumes 	Boulettes d'agneau au cumin 	Pâtes à la carbonara 	Filet de colin sauce tomate italienne 
Crustacés 5	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3	4
Mollusques 6	Blé aux petits légumes 		Carottes au jus	-	Courgettes poêlées
Soja 7	1 2 3		1 2 		1 
Céleri 8	Yaourt a la fraise (laiterie baiko)	Fromage de chèvre 	Tomme grise 	gouda 	Yaourt sucrée 
Arachides 9					
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	kiwi	Crème caramel	fruit	Moelleux chocolat maison 	Compote de pomme
Sésame 12				1 2 3	
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Semaine du goût – Les pays

	 LUNDI 13 Chine	 MARDI 14 Irlande	 MERCREDI 15 Grèce	 JEUDI 16 Mexique	 VENDREDI 17 Norvège
Liste allergène					
Lait 1	蔬菜春捲 Shūcài chūnjuǎn	siocaire agus úll glas	αγγούρι φέτα μαύρη ελιά	ensalada verde aguacate tomate	Norsk grønnsakssuppe
Gluten 2					
Œufs 3	酱油炒家禽 Jiàngyóu chǎo jiāqín	Stobhach mairteola na hÉireann	μουσακάς	Chili con carne vegetariano y su panqueque	gobeergfilet med spinatkrem
Poisson 4					
Crustacés 5					
Mollusques 6	麵條 Miàntiáo	prátaí mashed le cabáiste	-	100%  VÉGÉTARIEN	saltet rispudding
Soja 7					
Céleri 8					
Arachides 9	酸奶 Suānnǎi	cheddar	πρόβειο τυρί	queso de cabra	hvit ost
Moutarde 10					
Fruit coque 11					
Sésame 12	Ìzhī píngguǒ guǒpán	cáca cairéad	πανακότα	pastel de naranja y almendras	vaffel
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Semaine du goût – Les pays

Liste allergène	 LUNDI 13 Chine	 MARDI 14 Irlande	 MERCREDI 15 Grèce	 JEUDI 16 Mexique	 VENREDI 17 Norvège
Lait 1	Rouleaux de printemps aux légumes	Endive et pomme verte	concombre feta olive noire	salade verte avocat tomate	Soupe de légumes norvégienne
Gluten 2	1 2 3 8 11	10	10	10	1 2
Œufs 3	Volaille sautée à la sauce soja	Ragoût de bœuf irlandais	moussaka	Chili Con Carne végétarien et sa galette	Filet de poisson à la crème d'épinards
Poisson 4	1 2 3 7	1 2	1 2 3	1 2 3 9	1 2 3 4
Crustacés 5	Nouilles	purée de pommes de terre aux choux	-		riz au lait salé
Mollusques 6	1 2	1 3			1
Soja 7	Yaourt nature (laiterie baiko)	cheddar	fromage de brebis	fromage de chèvre	fromage blanc
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Compote pomme litchi	gâteau aux carottes	panna cotta	gâteau à l'orange et aux amandes	gaufre
Moutarde 10		1 2 3	1	1 2 3 11	1 2 3
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

